

VIVA TERRA

MENU

Viernes / Friday

ENTRANTES / STARTERS

SALMOREJO SUAVE CON HUEVO Y JAMÓN 🌱 🥚 🍷 🌿 🍴

SALMOREJO ACOMPAÑADO DE HUEVO, VIRUTAS DE JAMÓN Y ACEITE DE ALBAHACA.
SALMOREJO, WITH A SILKY TEXTURE SERVED WITH EGG, SERRANO HAM SHAVINGS, AND BASIL OIL.

ENSALADA CÉSAR (MENÚ) 🌱 🥚 🍷 🌿 🍴

LECHUGA ROMANA FRESCA, CRUJIENTES CROUTONS DE PAN INTEGRAL TOSTADOS EN HORNO MIXTO, LÁMINAS DE PECHUGA DE POLLO JUGOSA, QUESO PARMESANO Y SALSA CÉSAR CREMOSA.
FRESH ROMAINE LETTUCE, CRUNCHY WHOLEMEAL CROUTONS TOASTED IN A MIXED OVEN, SLICES OF JUICY CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE, AND CREAMY CAESAR DRESSING.

CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE Y PIPAS TOSTADAS 🌱 🌿 🍷 🌿 🍴

CREMA DE CALABAZA CON JENGIBRE ACOMPAÑADA DE PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS 100% VEGETAL Y SIN GLUTEN.
PUMPKIN CREAM WITH GINGER SERVED WITH TOASTED PUMPKIN SEEDS. 100% PLANT-BASED AND GLUTEN-FREE.

GAZPACHO ANDALUZ CLÁSICO 🌱 🍷 🌿 🍴

SOPA FRÍA TRADICIONAL ANDALUZA A BASE DE TOMATE, PEPINO, PIMIENTO, AJO, PAN Y ACEITE DE OLIVA.
CLASSIC ANDALUSIAN COLD SOUP MADE WITH TOMATO, CUCUMBER, PEPPER, GARLIC, BREAD, AND OLIVE OIL.

SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL 🌱 🍷 🌿 🍴

SOPA DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON CALDO DE CARNE, GRATINADA CON PAN Y QUESO FUNDENTE.
TRADITIONAL ONION SOUP WITH CARAMELIZED ONIONS AND BEEF BROTH, GRATINATED WITH BREAD AND MELTED CHEESE.

PRINCIPALES / MAINS

CURRY DE GARBANZO CON ESPINACAS Y COCO CON TOQUE DE LIMA ASADA 🌱 🥚 🍷 🌿 🍴

UN CURRY CREMOSO DE GARBANZOS TOSTADOS CON ESPECIAS, ESPINACAS BABY, LECHE DE COCO LIGHT Y UN TOQUE CÍTRICO DE LIMA ASADA. CON CRUJIENTE DE CEBOLLA Y CILANTRO FRESCO.
A CREAMY CURRY OF SPICED ROASTED CHICKPEAS, BABY SPINACH, LIGHT COCONUT MILK, AND ROASTED LIME ZEST. SERVED WITH CRISPY ONION AND FRESH CILANTRO.

PASTA RIGATONI CON RAGÚ VEGETAL 🌱 🥚 🍷 🌿 🍴

PASTA AL DENTE CON RAGÚ VEGETAL DE LENTEJAS, CHAMPIÑONES Y TOMATE, ENRIQUECIDO CON VINO TINTO Y HIERBAS PROVENZALES. ACABADO CON QUESO PECORINO RALLADO.
AL DENTE PASTA WITH A VEGETABLE RAGÚ OF LENTILS, MUSHROOMS, AND TOMATO, ENRICHED WITH RED WINE AND PROVENÇAL HERBS. FINISHED WITH GRATED PECORINO CHEESE

POLLO AL HORNO AROMATIZADO Y PATATAS GAJOS CON HIERBAS PROVENZALES 🌱 🍷 🌿 🍴

MUSLOS DE POLLO MARINADOS CON LIMÓN, AJO Y HIERBAS PROVENZALES, ASADOS LENTAMENTE CON PATATAS GAJO CRUJIENTES.
CHICKEN THIGHS MARINATED WITH LEMON, GARLIC, AND PROVENÇAL HERBS, SLOWLY ROASTED WITH CRISPY POTATO WEDGES.

POLLO MARINADO A LA BRASA CON PATATAS GAJOS AL ROMERO 🌱 🍷 🌿 🍴

MUSLOS DE POLLO MARINADOS EN AJO, HIERBAS PROVENZALES Y LIMÓN, ASADOS EN HORNO JOSPER PARA LOGRAR UNA PIEL AHUMADA Y CRUJIENTE. ACOMPAÑADO DE PATATAS GAJO CON ROMERO FRESCO Y AJO CONFITADO.
GRILLED MARINATED CHICKEN WITH ROSEMARY POTATO WEDGES
CHICKEN THIGHS MARINATED WITH GARLIC, PROVENÇAL HERBS, AND LEMON, ROASTED IN A JOSPER OVEN FOR SMOKY, CRISPY SKIN. SERVED WITH POTATO WEDGES WITH FRESH ROSEMARY AND CONFIT GARLIC.

MEJILLONES AL JOSPER ESTILO BELGA 🌱 🍷 🌿 🍴

MEJILLONES DE ROCA AL ESTILO BELGA, COCINADOS EN HORNO CON CERVEZA BLANCA, CHALOTAS, APIO Y HIERBAS AROMÁTICAS. ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS CASERAS Y MAYONESA CASERA.

BELGIAN-STYLE JOSPER MUSSELS

ROCK MUSSELS COOKED BELGIAN-STYLE IN THE OVEN WITH WHITE BEER, SHALLOTS, CELERY, AND AROMATIC HERBS. SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND HOMEMADE MAYONNAISE.

+ BEBIDA, PAN Y POSTRE O CAFÉ

+ DRINK, BREAD & DESSERT OR COFFEE

PRECIO MENÚ: 14.50 € (IVA INCLUIDO)

MENU PRICE: €14.50 (VAT INCLUDED)